

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, yuyun. 2006. Warisan Kuliner Nusantara Kue Basah Dan Jajan Pasar. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Alifah, A. (2021). Kue Sus Isi Vla Garut Coklat Dengan Substitusi Tepung Umbi Garut Untuk Meningkatkan Potensi Pangan Lokal. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 16(1) <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44476>
- Alsuhendra & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Hedonik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Amanah, D. (2010). PENGARUH HARGA DAN KUALITAS PRODUK TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN. *Jurnal Keuangan & Bisnis*, 2(Maret), 71–87. <https://doi.org/10.36312/10.36312/vol2iss5pp175-185>
- Andarwulan, N., Kusnandar F dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat
- Andragogi, V., Bintoro, P. V., & Susanti, S. (2018). Pengaruh Berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol.2(No.2), Hal.163-167. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Anggi, S. A., & Rahayu, S. (2020). Kepatuhan Diet pada Pasien Diabetes Melitus Tipe II. *Jurnal Ilmiah Keperawatan*, 15(1), 124-138. <https://doi.org/10.30643/jiksht.v15i1.71>
- Arikunto . 2010. Prosedur Penelitian suatu Pendekatan Praktik. Yogyakarta: PT.Rineka Cipta
- Aryandiah, C. N. 2016. Penggunaan Tepung Talas Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Taro Putu Ayu dan Tepung Beras Pada Taro Fortune Crackers. Skripsi.Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Asyhari, Sa'id & Anggraeni, Novi & Zain, Hilda & Jiwandono, Nahnu. (2024). Peluang dan Tantangan Pengembangan UMKM Pati Angkrik di Desa Triharjo, Kabupaten Kendal. Aksi Nyata : Jurnal Pengabdian Sosial dan Kemanusiaan. 1. 156-171. 10.62383/aksinyata.v1i4.664.
- Atmawikarta, A. (2005). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. PERSAGI (Persatuan Ahli Gizi).
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Anjani, G. (2020). Teknologi Pangan Teori dan Aplikasi. In *Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro* (Vol. 53, Issue 9).

- Balittro, A. (2014). Umbi Garut sebagai Alternatif Pengganti Terigu untuk Individual Autistik. *Warta Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Industri*, 20(2), 1–32.
- Emeria, D. C. (2022). China Buka Keran Impor Gandum, Produksi Terigu RI Aman nggak?. CNBC Indonesia. Retrieved from <https://www.cnbcindonesia.com/news/20220225063409-4-318224/china-buka-keranimpor-gandum-produksi-terigu-ri-amannggak>. Diakses pada 23 Maret 2022.
- Estiasih, T., & Widyaningrum, D. (2017). Potensi Umbi Garut sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Faridah, N. D., Prangdimurti, E., & Adawiyah, D. R. (2008). Pangan Fungsional Dari Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus* Bl .) Dan Umbi Garut (*Maranta arundinaceae* L .): Kajian Daya Hipokolesterolemik dan Indeks Glisemiknya. *Lembaga Penelitian Dan Pemberdayaan Masyarakat Institut Pertanian Bogor*.
- Fawwaz, Usman. 2010. Aneka Camilan Ubi Jalar Penuh Selera. Yogyakarta : Flashbooks
- Ferdiansyah, M. K., Retnowati, E. I., Muflihati, I., & Affandi, A. R. (2015). Peningkatan Derajat Putih Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus oncophyllus*) Dengan kombinasi proses Blanching dan Bleaching Menggunakan larutan Sodium Metabisulfit. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 5(1), 12–24.
- Fitriani, D., & Luthfiana, C. (2022). Penggunaan Tepung Pati Garut Dalam Pembuatan Nastar. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 3(2), 11–19.
- Gusnadi, D. (2017). *Modul Praktikum Tata Boga Roti dan Kue*.
- Herryani, H., & Santi, F. D. (2019). Uji kesukaan terhadap kualitas kue putu ayu dengan substitusi tepung ubi jalar kuning. *Culinaria*, 1(1).
- Hoover, R., Hughes, T. Chung, H.J dan Liu, Q. 2010. Composition, Molecular Structure, Properties And Modification Of Pulse A Review. *Journal Food Research Internasional* 43(2010): 399-413
- Husniarti., Utami, I., & Rahayu, S. (2001). Substitusi Terigu dengan Pati Garut (*Maranta arundinacea* L) pada Pembuatan Roti Tawar. In *Agritech* (Vol. 21, pp. 16–20).
- Ihromi, Syirril & Marianah, Marianah & Susandi, Yodi. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek Ummat*. 5. 73. 10.31764/Agrotek.V5i1.271.

- Ilmannafian, A. G., Lestari, E., & Halimah, H. (2018). Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2), 141–151. <https://doi.org/10.34128/jtai.v5i2.80>
- Irmawati, F. M., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea L*) Sebagai Alam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 3–14. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Koswara, S. (2013). Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 7 : Umbi Garut. *Tropical Plant Curriculum (TPC) Project*, 1(1), 1–26.
- Kristianti, N. M. N. (2018). Pengaruh substitusi terigu dengan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap karakteristik jajanan tradisional kue putu ayu. (Tugas Akhir). Retrieved from <http://repository.poltekkesdenpasar.ac.id/1199/>
- Lugito, A. W. (2013). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Puff Pastry Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Teknologi Hasil Pertanian*, VI(2), 103–110.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(2), 20–27. <https://doi.org/10.17509/boga.v8i2.21956>
- Nurhuda, A & Setyaningtyas, N. A. (2021). Kue putu ayu lestarian kuliner terdahulu. *Jurnal Sudut Pandang*. 2(7), 11-15
- Nurlaili, Dian (2017) Pemanfaatan daun brokoli (*Brassica oleraceae var. italica*) sebagai bubuk pewarna alami dan aplikasinya pada kue putu ayu / Dian Nurlaili. Diploma thesis, Universitas Negeri Malang.
- Prasetya. A.H, 2011. Jurnal Dinamika Penelitian Industri Vol. 22 No.1 Tahun 2011. Penggunaan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L.*) Pada Pembuatan Kerupuk Kempelang Palembang
- Rahmaningsih, F. & Syainah, E. (2022). Pengaruh proporsi tepung kacang kedelai (*Glycine max L. Merr*) dan tepung beras (*Oryza sativa*) terhadap nilai kalori, kadar protein dan mutu hedonik biskuit. *Jurnal Kesehatan Indonesia*. 12(2). <http://dx.doi.org/10.33657/jurkessia.v12i2.694>
- Ramadhani, N. A., & Rahmawati, F. (2022). Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Coklat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1), 1–6.
- Romdhijah, S. (2018). *Potensi Pengembangan Umbi-Umbian Lokal sebagai Substitusi pada Pangan Olahan*. Pustaka Bangsa.
- Rosita, S. L. (2015). Eksperimen pembuatan cake bahan dasar Tepung umbi garut (*Marantha arundinacea L.*) Substitusi tepung terigu. *Skripsi. Universitas Negeri Semarang*.

- Saputri, N. A. I., Wijanarka, A., & Widiany, F. L. (2021). Variasi Pencampuran Tepung Okra Dan Tepung Garut Terhadap Sifat Fisik, Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Makronutrien Kue Cubit. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2). <https://doi.org/10.33005/jtp.v15i2.2948>
- Setyawan, B. (2015). *Budidaya umbi-umbian padat nutrisi*. Pustaka Baru Press.
- Shewfelt, R. L. (2014). *Pengantar Ilmu Pangan*. Buku Kedokteran EGC.
- Situngkir, R. U., Sarungallo, Z. L., & Sarungallo, R. S. (2019). Sifat fisik dan hedonik mie kering dengan penambahan tepung ubi jalar dan tepung kedelai. *Agritechnology*. 2(2). <https://doi.org/10.51310/agritechnology.v2i2.46>
- Sukiyaki, Lamtiur Ester. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Putu Ayu. Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- Syofian Siregar. 2013. Metode Penelitian Kuantitatif. Jakarta : Kencana Prenada Media Group
- Utami, D.A. 2016. Kajian Substitusi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Penambahan Kurma (*Phoenix Dactilyfera L.*) Pada Biskuit Fungsional. Bandung. Universitas Pasundan
- Wardhana, M. Y., AR, C., & Makmur, T. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk Dari Limbah Biji Nangka (*Arthocarpus heterophilus*). *MAHATANI: Jurnal Agribisnis (Agribusiness and Agricultural Economics Journal)*, 5(1), 89. <https://doi.org/10.52434/mja.v5i1.1766>
- Widyaningtyas dan Hadi. 2015. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3 No. 2 p.417-423. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning
- Yeni. I. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Orange Terhadap Kualitas Kue Putu Ayu. Universitas Negri Padang